



SASBACHER

2019

WEISSER BURGUNDER SEKT BRUT KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



WEIN-NR.	755/75-19
SORTE	Weisser Burgunder
LAGE	Sasbacher
GESCHMACK	Brut
FLASCHENINHALT	1,5-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 10,1 g/l Gesamtsäure 6,3 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
CHARAKTERISTIK	Rebsortenreiner Jahrgangssekt, hergestellt nach der klassischen Flaschengärung Der intensive klar-fruchtige Duft ist charakteristisch für unseren Weiss- burgunder Brut: klare Zitrus- und Holunderblüten unterlegt mit dezenten Hefenoten.
EMPFEHLUNG	Ein Sekt für viele Anlässe: für Feste, Empfänge oder zur Erfrischung. Aufgrund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines mehrgängigen Menüs.
AUSZEICHNUNG	Gold Deutscher Sektpreis

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG ist die deutsche Bezeichnung für das Champagnerverfahren. Dabei wird dem Sektgrundwein für die zweite Gärung mit Kristallzucker und Hefe versetzt. Nach 9 Monaten in der Sektflasche hat sich die Süße in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt.

DER SASBACHER WINZERKELLER ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.